

2 Jul 2019

nuclo
restaurant

Atik + Fatna



Atik Katir (cuiner) i Fatna Hilali (ajudant de cuina) nascuts al Marroc porten anys treballant a grans restaurants de Barcelona i continuen perseguint el somni d'obrir un restaurant on mostrar la cuina dels seus orígens.

Atik Katir (cocinero) y Fatna Hilali (ayudante de cocina) nacidos en Marruecos llevan años trabajando en grandes restaurantes de Barcelona y continúan persiguiendo el sueño de abrir un restaurante donde mostrar la cocina de sus orígenes.

melting pot

International Social Cooking

Menú restaurant Nuclo

Entrants

Zaalouk (patè d'albergínia) amb carquinyoli salat
Seffa d'aus (couscous dolç) amb fruits secs

Principal

Tajine agredolç de filet de bou amb albercocs i prunes (i
tajine de vegetals)

Postres

Assortiment de *briouats* dolços
Halwa de dàtils

Te a la menta

Aquesta combinació d'aromes, textures i gustos
del Magrib ens situa a la Barcelona diversa del
segle XXI.

Entrantes

Zaalouk (paté de berenjena) con carquiñoli salado
Seffa (couscous dulce) con frutos secos

Platos principal

Tajine agridulce de filete de buey con albaricoques y
ciruelas (y *tajine* de vegetales)

Postres

Surtido de *briouats* dulces
Halwa de datiles

Té a la menta

Esta combinación de aromas, texturas y gustos
del Magreb nos sitúa en la Barcelona diversa del
siglo XXI.